



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KEK

### MALZEMESİ

2 bardak un  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
150 gr. margarin  
1 kaşık yoğurt  
1 yumurta  
100 gr. şeker  
2 çorba kaşığı un  
yarım litre süt  
4 yumurta akı  
yarım paket çilekli jöle  
200 gr. çilek veya ahududu

### YAPILIŞI

Hamuru hazırlayınız. Önce hamuru büyük turla kabına, yoksa küçük bir tepsiye yağladıktan sonra yayın ve fırında pişiriniz. Soğuduktan sonra kremayı üzerine sürünüz. Arzu ederseniz hazır krem şantiyi sürünüz. Yarım paket jöleyi 1 bardak sıcak suda eritiniz. 1 bardak da soğuk su ekleyiniz. Temizlenmiş çilekleri de atınız. Biraz donduktan sonra kremanın üzerine dökün, buzluğa koyun, iyice donunca servis yapınız.